



CIRCA 1800



QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se generoso, apesar de considerado um ano atípico, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogêneas, bons aromas e acidez. Apesar de alguma heterogeneidade, especialmente devido ao golpe calor em agosto com temperaturas superiores aos 40 graus, e alguma precipitação registada em setembro, os tintos apresentaram elevada intensidade corante, taninos de fácil extração, pH e acidez corretos.
Viticultura	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram seleção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Baricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2024
Em prova	Um vinho de cor brilhante, amarelo suave e com aromas delicados de citrinos e flores brancas. O estágio em madeira revela-se em notas subtis de baunilha, complexidade e estrutura. Na boca é um vinho com volume, fresco e persistente.
À mesa	A combinação perfeita com peixes gordos e pratos de carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,47 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Junho 2024